

## **Socni kolac sa višnjama**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4jaja**
- **20 kašika šecera**
- **23 kašike brašna**
- **1 kašike prška za pecivo**
- **1 vanil šecer**
- **200 ml jogurta**
- **50 ml ulja**
- **oko 400 g višnja**

### **Priprema**

Šefer i vanil šecer umutiti sa jajima zatim dodati jogurt pa ulje, a postepeno dodavati brašno koje smo promešali sa praškom za pecivo. Pravougaoni pleh srednje velicine namazati uljem i posuti brašnom. Sipati testo na koje stavljamo višnje tako što ih guramo prstom do dna, a zatim stavimo prostale visnje odgore da malo upadnu u testo. Zagrejati rernu na 250C peci oko 20-30 minuta dok ne porumeni. Posuti prah šecerom. Prijatno!

### **Savet**

Ovaj kola možete praviti i sa drugim sezonskim voem ali je meni najlepši sa višnjama...